



## APPELSIN- OG GULROTSUPPE

6C, SKJETTEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ss	smør
0.5 ts	pepper
10 gr	frisk ingefær hakket i små biter
0.5 ts	salt
4 stk	grove brødsiver
1 båt	hvitløk hakket i små biter
1 dl	appelsinjuice
1 stk	lime delt i 4 båter
500 gr	gulrot i tynne skiver
1 stk	hønsebuljong
1 stk	lime
1 stk	løk hakket i små biter
8 dl	vann
4 ss	lettrømme

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell og hakk opp grønnsakene i biter.
- 2 Smelt smør i en stor kjele og fres (stek) hvitløk, løk, gulrot og ingefær i 3 minutter på høy varme.
- 3 Hell vann, hønsebuljong og appelsinjuice opp i kjelen.
- 4 La suppen småkoke i 15-20 minutter på middels varme.
- 5 Kjør suppen i en stavmikser slik at den blir jevn (uten klumper).
- 6 Tilsett salt og pepper.
- 7 Server suppen sammen med brød, rømme og lime.